

SECONDI PIATTI

Seviche pesce marinato in stile panamense

LUOGO: *Centro America / Panama*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 24 ORE DI MARINATURA*



Il seviche o ceviche, un piatto tradizionale di moltissimi paesi del centro e sud america. Questa versione panamense è davvero molto buona.

INGREDIENTI

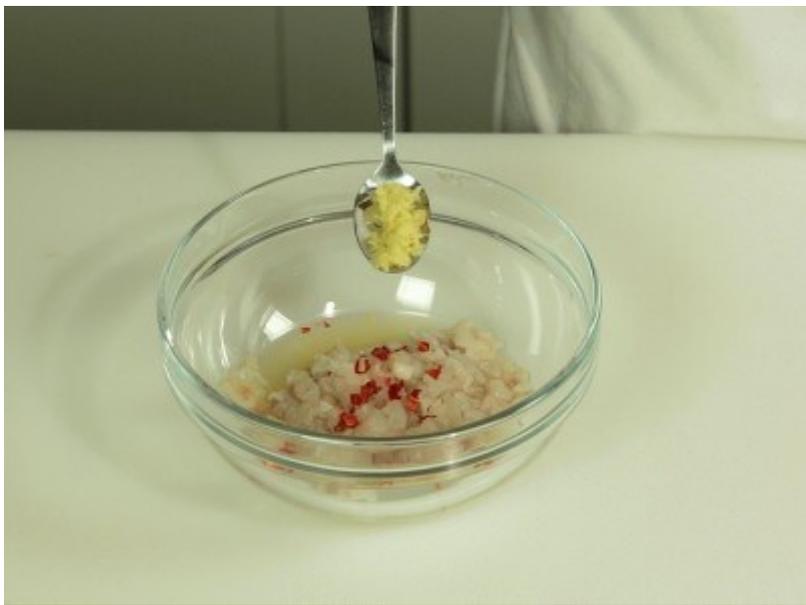
DENTICE o altro pesce di carni bianche - 1 kg
CIPOLLE 2
LIMONE succo - 1
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ZENZERO 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Sminuzzate il pesce bianco e trasferitelo in una ciotola di vetro o pocellana.

Unite al pesce il resto degli ingredienti ed amalgamate bene.





2 Riponete il composto in frigorifero per almeno 24 ore prima di servire.

Aggiustate di sale e servite con crackers salati.